

BBA3001

Brotbackautomat

Bread Maker

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Wichtige Sicherheitshinweise für alle elektrische Geräte

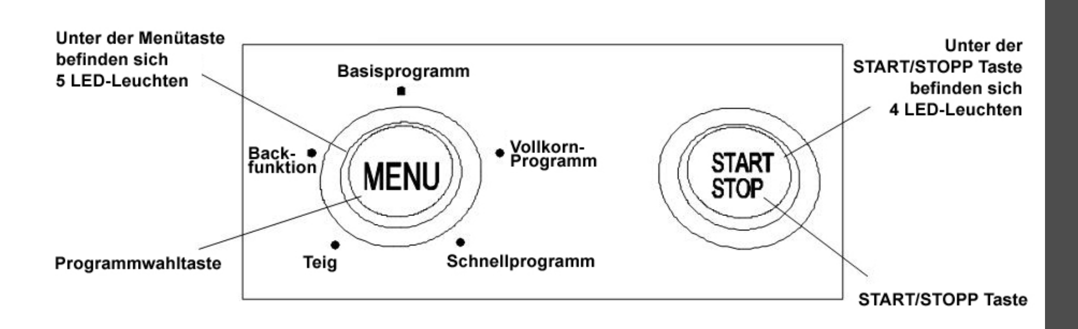
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer komplett vom Gerät ab.
- Die Netzspannung muß mit den Angaben auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Produkts) übereinstimmen.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Das Gerät deshalb außer Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- **Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.**
- Schlagen Sie niemals auf dei Backform oder versuchen diese gewaltsam aus dem Gerät zu entnehmen. Dadurch wird die Backform beschädigt.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebeetiketten bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Oberfläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf erhitzte Flächen.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer stabilen hitzebeständigen Unterfläche. Benutzen Sie das Gerät niemals auf einer Tischdecke oder ähnlichen entflammbaren Materialien. Außerdem darf das Gerät nicht auf einer metallischen Ablagefläche oder der Spülmaschine betrieben werden.
- Lassen Sie die Netzleitung nicht vom Tisch herunterhängen, nicht einklemmen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie keine Gegenstände wie Pappe Plastik oder entflammbaren Materialien in die Nähe Ihres Gerätes.
- Tauchen Sie das Gerät, Netzleitung oder Netzstecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Dadurch besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile im Innern des Gerätes, während es in Betrieb ist.
- Metallfolien und andere Materialien dürfen nicht in das Gerät gegeben werden, Es besteht die Gefahr eine Kurzschlusses und Brandes.
- Niemals das Gerät mit einem Tuch oder anderen abdecken. Im Betrieb entstehen Dampf und Hitze, diese müssen ungehindert aus dem Gerät austreten können.
- Die Außenseite vom Gerät kann bei hohen Temperatureinstellungen heiß werden. Fassen Sie das Gerät deshalb nur am dafür vorgesehenen Griff an. Benutzen Sie daher unbedingt Backofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel zum Ausstecken, sondern immer nur am Stecker anfassen.
- Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn es heruntergefallen, beschädigt, ins Wasser gefallen oder draußen aufbewahrt wurde. Schicken Sie es zur Überprüfung an das Service Center.
- Das Innere des Gerätes ist wartungsfrei. Um Beschädigungen und elektrischen Schlag zu vermeiden, entfernen Sie bitte keine Gehäuseteile und versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Sollten am Gerät Funktionsstörungen auftreten oder falls es auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist, wenden Sie es unbedingt an unsere Hotline. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Schäden für den Benutzer führen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät oder an der Anschlußleitung dürfen nur von einem autorisierten Reparaturservice durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Reparaturen entfällt der Garantieanspruch.
- Halten Sie das Gerät sauber. Befolgen Sie die Reinigungshinweise für das Gerät
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie Ihre Kinder nicht damit spielen
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf

Lernen Sie Ihren Brotbackautomaten kennen
Das Bedienteil

Deckel
Sichtfenster
Messbecher
Brotbackform
Messlöffel
Haken
Knethaken (nicht sichbar aber am Boden der Backform)
Gehäuse

DEUTSCH

EINFÜHRUNG IN DIE FUNKTIIONEN



NACH DEM EINSTECKEN DES NETZSTECKERS
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, ist ein Signalton zu hören und die Anzeigenleuchte geht an. Das Gerät ist im vorgegebenen Basisprogramm.

START / STOPP Das gewünschte Backprogramm starten und beenden.

- Zum Starten eines Programms die "**START/STOPP**" Taste einmal drücken. Ein kurzer Signalton ertönt und das Programm startet. Nach dem Start eines Programms sind außer der "**START/STOPP**" Taste alle anderen Tasten deaktiviert. Um das Programm zu beenden, drücken Sie die "**START/STOPP**" Taste für ungefähr 3 Sekunden, bis ein Signalton bestätigt, dass das Programm abgeschaltet ist. Mit dieser Funktion verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Unterbrechen des Programms.

MENÜ
Mit der Menütaste können die verschiedene Programme eingestellt werden. Bei jedem Drücken (begleitet von einem kurzen Signalton) wird das Programm geändert. Wenn man diese Taste gedrückt halt, laufen die einzelnen Menüpunkte nacheinander ab und die entsprechenden LEDs unter der Taste leuchten. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm. Die 5 Menüfunktionen werden nachfolgend erklärt.

1. **Basisprogramm/Basic:** Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von normalem Brot. Sie können auch weitere Zutaten hinzugeben, um ein anderes Aroma zu erhalten.

2. **Vollkornprogramm/Whole wheat:** Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen von Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit und ermöglicht so dem Korn, das Wasser aufzunehmen und aufzuquellen. Es wird nicht empfohlen, die Zeitverzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu einem ungenügenden Backergebnis führt. Die Backdauer dieser Einstellung beträgt 3 Stunden.

3. **Schnellprogramm/Quick**: Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen eines Laibs mit Backnatron oder Backpulver. Brot, das mit dieser Einstellung gebacken wird, ist für gewöhnlich kleiner und fester.

4. **Knetfunktion/Dough**: Kneten und Aufgehen des Teigs ohne Backen. Entnehmen Sie den Teig und machen daraus Brötchen, Pizza, usw.

5. **Backen/Bake:** Nur Backen, kein Kneten und Aufgehen lassen. Wird auch verwendet, um die Backzeit der gewählten Einstellungen zu verlängern
   Hinweis: **Die Dauer der einzelnen Einstellungen**
   - Basisprogramm 3:00
   - Vollkornprogramm 3:40
   - Schnellprogramm 1:38
   - Knetfunktion 1:30
   - Backfunktion 0:30

WARM HALTEN

Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warmgehalten werden. Wenn Brot warmgehalten wird, blinken 4 LED Leuchten unter der **START/STOPP** Taste.Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Program mit der **START/STOPP** Taste aus.

SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromzufuhr während des Backvorgangs unterbrochen wird, läuft der Backprozess automatisch für 5-8 Minuten weiter, ohne dass die Start/Stopp Taste gedrückt wird. Wenn die Unterbrechung der Stromzufuhr länger als 5-8 Minuten dauert, geht die Programmspeicherung verloren und das Gerät muss neu gestartet werden. Wenn die Stromversorgung während der Teigknetphase unterbrochen, wird können Sie die "**START/STOPP"** Taste direkt drücken und das Programm von vorn an neu zu starten.

UMGEBUNG

Das Gerät arbeitet innerhalb eines breiten Temperaturbereichs gut, aber ein sehr warmer oder ein sehr kalter Raum können zu einer unterschiedlichen Größe des Brotlaibs führen. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 und 34 .

WARNHINWEISE

Die 5 LED-Leuchten unter der MENÜ Taste blinken, während das akustische Warnsignal piept. Das zeigt an, dass die Temperatur im Innern noch zu hoch ist oder der Sensor ausgeschaltet ist. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10 bis 20 Minuten abkühlen.

DER ERSTE GEBRAUCH

1. Überprüfen Sie bitte, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und ohne Beschädigung sind.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt "**REINIGUNG UND PFLEGE**" beschrieben.
3. Schalten Sie den Brotbackautomaten in den Backmodus und lassen das Gerät für ca. 10 Minuten leer backen. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen sie zusammen, damit das Gerät einsatzbereit ist.

BROT BACKEN

- Platzieren Sie die Backform in Position, drücken sie nach unten und drehen sie im Uhrzeigersinn, bis die korrekte Position erreicht ist. Setzen Sie den Knethaken auf die Antriebsachse. Drehen Sie den Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er in seine Position einrastet. Wir empfehlen, den Knethaken vor dem Einsetzen mit Margarine einzufetten, damit der Teig nicht daran kleben bleibt und der Knethaken nach dem Backen leicht vom Brot gelöst werden kann.
- Geben Sie die Zutaten in den Backbehälter. Beachten Sie hierbei die Reihenfolge in Ihrem Rezept. Für gewöhnlich wird Wasser oder Flüssigkeit zuerst zugegeben, dann Zucker, Salz und Mehl zugeben. Hefe oder Backpulver immer ganz zum Schluss zugeben. Bei Verwendung eines hohen Roggen- oder Vollkorn-anteils empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten umzukehren, d.h. zuerst die Hefe und das Mehl, zum Schluss die Flüssigkeit zugeben.
- Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung im Mehl. Geben Sie die Hefe in diese Vertiefung. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommt.
- Schließen Sie den Deckel behutsam und stecken den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
- Drücken Sie die **START/STOPP** Taste, um zu beginnen.
- Beim Basisprogramm ertönt ein langer Signalton während der Zubereitung. Dieser weist Sie darauf hin, nun die Zutaten zuzugeben. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf aus den Belüftungsschlitzen austritt. Das ist völlig normal.

Nach beenden des Programms ertönen 10 Signaltöne. Sie können die **START/STOPP** Taste für ca. 3-5 Sekunden drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herausnehmen. Öffnen Sie den Deckel, ergreifen mit Ofenhandschuhen den Griff der Backform und ziehen diese nach oben aus dem Gerät heraus.
VORSICHT: DER BROTBEHÄLTER UND DAS BROT SIND SEHR HEISS!

- Lassen Sie die Backform abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Dann lösen Sie mit einem antihaftbeschichteten Teigschaber die Ränder des Brotes von der Form.
- Drehen Sie die Backform über einem Kuchengitter oder über einer sauberen Arbeitsfläche um und schütteln diese leicht, bis das Brot herausfällt.
- Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Backform und lassen es für ungefähr 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es aufschneiden.
- Wenn Sie nicht im Raum sind oder nicht die **START/STOPP** Taste am Ende des Programms gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warm gehalten. Dann erst schaltet sich das Gerät aus.
- Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen oder der Backvorgang beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker.

HINWEIS: Bevor Sie den Brotlaib anschneiden, lösen Sie mit dem Haken das Knetwerkzeug aus der Unterseite des Brotes. Das Brot ist sehr heiß! Entfernen Sie daher niemals von Hand das Knetwerkzeug.

BESONDERE BACKHINWEISE

Für schnelles Brot

Diese Brote sind schnell gemacht und werden mit Backpulver oder Backnatron zubereitet, das durch die Feuchtigkeit und die Hitze aktiviert wird. Für perfekte schnelle Brote empfehlen wir, alle flüssigen Zutaten zuerst in die Backform und die trocknen Zutaten darüber zu geben. Beim Mischen von schnellem Brot kann es vorkommen, dass sich Teig und trockene Zutaten in einer Ecke des Backgefäßes ansammeln und dass es notwendig ist, die Maschine beim Mischen der Zutaten zu unterstützen. Verwenden Sie hierfür einen Gummi-Teigschaber.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Backform: Innen und Außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Hilfsmittel, um so die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Vor dem erneuten Einsetzen in den Backautomaten muss die Backform völlig trocken sein.

Knetwerkzeug: Wenn sich der Knethaken nur schwer von der Achse lösen lässt, füllen Sie den Behälter mit warmem Wasser und lassen ihn für ca. 30 Minuten einweichen. Dann können Sie den Knethaken leicht zum Reinigen herausnehmen. Wischen Sie die Klinge sorgfältig mit einem Baumwolltuch ab. Sowohl Backform als auch Knethaken sind spülmaschinengeeignet.

Gehäuse: Wischen Sie das Gehäuse sanft mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese der Oberflächenbeschichtung Ihres Gerätes schaden würden. Das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser eintauchen!

Bevor Sie den Brotbackautomaten nach Gebrauch wegräumen, überzeugen Sie sich davon, dass er vollständig abgekühlt , gereinigt und trocken ist. Den Deckel schliessen.

ERKLÄRUNG DER BROTZUTATEN

Brotmehl

Weizenmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten und Proteinen. Es verhindert, dass der Teig nach dem Aufgehen wieder zusammenfällt. Durch den hohen Glutengehalt können mit diesem Mehl größere Brote gebacken werden. Dies ist die wichtigste Zutat zum Backen von Brot.

Weizenmehl/Mehrzweckmehl

Weizenmehl wird aus einer bestimmten Mischung von Weizen und Hartweizen gemahlen. Dieses Mehl ist geeignet zum Backen von Kuchen und schnellen Broten.

Vollkornmehl

Vollkornmehl wird, wie der Name schon sagt, aus ganzen Weizenkörnern gemahlen, also mit Schale. Dieses Mehl besitzt mehr Nährstoffe als “normales” Mehl. Damit gebackenes Brot fällt in der Regel etwas kleiner aus. In vielen Rezepten wird daher Vollkornmehl und Hartweizenmehl zusammen verwendet.

Dunkles Weizenmehl

Dieses Mehl ist sehr reich an Ballaststoffen, ähnlich wie Hartweizenmehl. Zum richtigen Aufgehen des Backteiges wird dieses Mehl zusammen mit Hartweizenmehl verwendet.

Backmehl

Backmehl wird aus (weichen) Weizen gemahlen und wird speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet.

Maismehl und Hafermehl

Diese werden durch Mahlen von Mais oder Hafer hergestellt und werden in Vollkornbrot gerne verwendet, um den Geschmack und die Beschaffenheit zu verändern.

Zucker

Zucker ist eine wichtige Backzutat. Einerseits gibt Zucker dem Brot Farbe und einen süßeren Geschmack, andererseits ist Zucker in Verbindung mit Hefe zum Aufgehen des Teiges nötig. In der Regel wird weißer Zucker verwendet, bei Bedarf kann aber auch Puderzucker, Kandiszucker oder Rohrzucker verwendet werden.

Hefe

Hefe ist eine aktive, lebendige Zutat, welche in Verbindung mit Zucker in einem Gärungsprozess Kohlendioxid erzeugt, durch welches der Teig aufgeht und innen locker wird.

- 1 TL Trockenhefe = 3/4 TL Instanthefe
- 1,5 TL Trockenhefe = 1 TL Instanthefe
- 2 TL Trockenhefe = 1 1/2 TL Instanthefe

Hefe wird kühl gelagert, am besten im Kühlschrank. Nach der Verwendung muss die Hefe wieder im Kühlschrank gelagert werden. Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe, bevor Sie diese verwenden. Die häufigste Ursache dafür, wenn der Brotteig nicht aufgeht, sind tote Hefekulturen.
So können Sie erkennen, ob Ihre Hefe noch aktiv ist:

- Füllen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.
- Geben Sie 1 TL weißen Zucker hinzu, gut verrühren. Geben Sie nun 2 TL Hefe langsam hinzu. Lassen Sie die Mischung an einem warmen Ort für 10 Minuten stehen. Nicht umrühren.
- Hat sich nach 10 Minuten eine Schaumkrone gebildet, ist die Hefe noch lebendig und aktiv. Wenn nicht, dann ist die Hefe tot bzw. inaktiv.

Salz
Salz verbessert den Geschmack von Brot und trägt zu Farbe der Kruste bei. Nie mehr Salz als nötig verwenden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen, weil es die Hefe am Aufgehen hindert. Wenn Sie kein Salz verwenden wollen, können Sie es weglassen. Salzloses Brot wird größer.

Eier
Eier verbessern die Beschaffenheit des Brotes, machen dieses nahrhafter und größer. Bei Verwendung von Eiern müssen diese gleichmäßig verrührt werden.

Butter, Schmalz und Pflanzenfett
Fette machen Brot weicher und länger haltbar. Butter direkt aus dem Kühlschrank sollte zerkleinert oder geschmolzen zum Teig gegeben werden.

Backpulver/Backnatron
Backpulver wird verwenden, um Teig während des Backvorganges aufgehen zu lassen. Der Gärungsprozess findet hier durch chemische Prozesse statt. Backpulver wird zum schnellen Backen von Brot, ohne Gehen des Teiges, verwendet

Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist eine wichtige Backzutat. In der Regel wird kaltes Wasser verwendet (20-25°C). Für das Schnellprogramm wird warmes Wasser (45.50°C) verwendet, um den Gärungsvorgang zu beschleunigen. Anstelle von Wasser kann auch Milch verwendet werden, um den Geschmack und die Krustenbräunung zu verbessern.
Zusätzlich können auch Fruchtsäfte verwendet werden, um dem Brot einen besonderen Geschmack zu verleihen, z.B. Apfel-, Orangen– oder Zitronensaft.

Gewicht der Zutaten
Ein wichtiger Schritt bei der Zubereitung von Brot ist die richtige Menge der Zutaten. Daher empfehlen wir, Messbecher und Messlöffel zu verwenden, um die Menge der Zutaten exakt einzuhalten. Falsche Mengenverhältnisse beeinflussen das Backergebnis stark.

Flüssige Zutaten abmessen
Wasser, frische Milch etc. werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

Trockene Zutaten abmessen
Trockene Backzutaten werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, dass der Becher waagerecht gehalten wird. Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

Reihenfolge der Zutaten
Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Zuerst die flüssigen Zutaten (Milch, Wasser, Eier), Salz, Zucker. Dann die trockene Zutaten (Mehl, Schrot, Hefe, Backpulver).
Beim Hineingeben der Zutaten darf das Mehl noch nicht vollständig nass werden. Die Hefe kann nur an einer trockenen Stelle auf dem Mehl hinzugegeben werden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten ertönt ein Signal. Jetzt können bei Bedarf Früchte hinzugegeben werden. Werden die Früchte zu früh hinzugegeben, geht der Geschmack verloren. Wenn die Verzögerungsfunktion verwendet wird, sollten keine verderblichen Zutaten im Teig verwendet werden, z.B. Eier oder Früchte.

No	Problem	Ursache	Lösung
1	Rauch aus dem Gerät beim Backvorgang	Zutaten sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen. Bei erster Verwendung kann noch etwas Öl auf dem Heizelement von der Produktion verblieben sein. Dies vergeht nach kurzer Zeit.	Stecken Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Heizelement. Vorsicht HEISS! Vor der ersten Verwendung Gerät ohne Zutaten und bei geöffneten Deckel in Betrieb nehmen.
2	Brotkruste auf der Unterseite ist zu dick	Das Brot war zu lange in der Form / zu lange warmgehalten worden.	Nehmen Sie das Brot so früh wie möglich heraus, ohne es warmzuhalten
3	Brot lässt sich nur schwer herausnehmen	Brotunterseite hängt am Knethaken fest	Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie die Backform mit dem Knethaken in warmen Wasser 10 Minuten einweichen, danach denKnethaken entneh-men und reinigen.
4	Zutaten sind nicht gleich-mäßig gemischt, schlech-tes Backresultat.	1.Falsches Programm gewählt	Wählen Sie das richtige Backprogramm
		2.Während des Backens wurde Deckel mehrfach geöffnet. Das Brot ist trocken, ohne goldbraune Kruste.	Deckel während dem Backvorgang nicht öffnen
		3. Knetwiderstand ist zu hoch. Knethaken blockiert	Prüfen Sie den Knetantrieb, lassen Sie das Gerät ohne Zutaten laufen. Sollte derKnetmhaken immer noch schwer laufen, muss das Gerät zum Kundendienst.
5	Motor läuft, aber Teig wird nicht gerührt.	Backform nicht richtig eingesetzt oder zuviel Teig in der Form	Setzen Sie die Backform richtig ein. Mischen Sie die Zutaten in den richtigen Mengen des Rezeptes.
6	Brot wird zu groß und drückt gegen den Deckel	Zuviel Hefe, Mehl und/oder Wasser im Teig. Temperatur zu hoch.	Überprüfen Sie diese Punkte und reduzieren je nach Ursache die Zutatenmenge
7	Brot ist zu klein oder geht nicht auf	Keine oder zu wenig Hefe oder inaktive Hefe. Wasser zu warm oder Hefe in Berührung mit Salz gekom-men.	Prüfen Sie die Zutaten
8	Teig geht über den Rand der Backform auf	Zuviel Flüssigkeit oder zuviel Hefe	Prüfen Sie die Zutaten
9	Brot fällt in der Mitte beim Backen zusammen	1.Falsches Mehl verwendet	Verwenden Sie ein geeignetes Mehl
		2. Teig ist zu schnell aufgegangen, z.B. durch zu hohe Temperatur	Verwenden Sie Hefe immer bei Raumtemperatur
		3. Zuviel Wasser, dadurch wird der Teig nicht fest genug	Verwenden Sie weniger Wasser
10	Brot ist zu schwer, zu fest in der Zusammensetzung	1. Zu viel Mehl oder zu Wenig Wasser verwendet	Verwenden Sie weniger Mehl oder mehr Wasser
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zuwenig Hefe	Prüfen Sie die Menge der Zutaten
11	Brot ist innen löchrig	1. Zuviel Wasser oder Hefe, oder zuwenig Salz	Prüfen Sie die Menge der Zutaten
		2. Zu hohe Wassertemperatur	Prüfen Sie die Wassertemperatur
12	Zu dicke Kruste oder zu dunkle Kruste bei Verwen-dung von viel Zucker im Teig	Verschiedene Rezepte und Zutaten bestimmen das Aussehen des Brotes, Zucker verursacht meist eine sehr dunkle Kruste.	Wird die Kruste zu dunkel bei Verwendung von viel Zucker, kann der Backvorgang 5-10 Minuten vorzeitig mit der Taste **Start/Stopp** unterbrochen werden. Lassen Sie das Brot danach noch ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel im Automaten, bevor Sie es entnehmen.

Technische Daten

Beschreibung:	Brotbackautomat
Inhalt:	0,5 Liter (entspricht 540g Brot)
Model:	BBA3001
Versorgungsspannung:	230V~, 50Hz
Leistungsaufnahme:	530 Watt

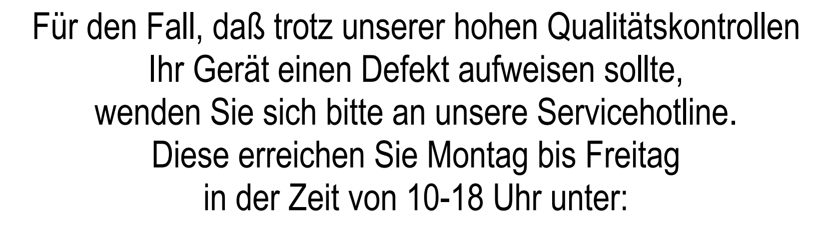
TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT OHNE ANKÜNDIGUNG VORBEHALTEN

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.



Für den Fall, daß trotz unserer hohen Qualitätskontrollen
Ihr Gerät einen Defekt aufweisen sollte,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline.
Diese erreichen Sie Montag bis Freitag
in der Zeit von 10-18 Uhr unter:

0180 5 - 22 17 84 (€ 0,14/Min.).

Sollte das Gerät eingeschickt werden müssen,
wenden Sie sich bitte an die Servicehotline.

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

Read all instructions before using the appliance.

- Unwind the cord fully before use.
- Before using the appliance, check that the specifications on the rating plate agree with the type of current and voltage in your household.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance correctly. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Remove any packaging material and stickers before using the appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is leveled, clean and free of water, flour, etc.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always operate the appliance on a stable, heatresistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials. Do not use on a metal surface, for example, a sink drain board.
- When operating the appliance, ensure the power cord is kept away from any heat source including the surface of the appliance. Ensure the power cord does not become trapped between the lid and base of the appliance.
- When operating the appliance, allow a minimum distance of 15cm on all sides of the appliance. This will provide adequate air circulation.
- When operating the appliance, insert the power plug into a single power outlet. Do not plug into a double adaptor, or similar, or use with other appliances.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials near or in the appliance.
- To protect against electric shock do not immerse the appliance, its cord or power plug in water or any other liquid.
- Do not touch any moving or spinning parts of the appliance when in use.
- Do not apply excessive force to remove the baking pan from the appliance. This will damage the baking pan.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material. Heat and steam are being produced during operation and must me able to escape freely.
- The outer surface of the appliance may become hot when operating at high temperatures. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting, removing or handling items from the appliance when hot. Alternatively, allow the appliance to cool before handling.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not place hands inside the appliance during operation.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the appliance when not in use.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet
- Always ensure the appliance has cooled, is turned off at the power outlet and the cord is unplugged before attempting to move the appliance, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised service centre for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorised service centre.
- This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep this manual.

KNOW YOUR BREAD MAKER

Lid

View window

Measuring cup

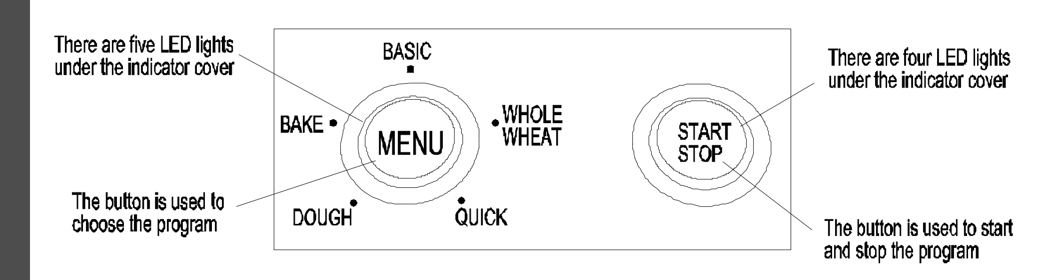
Bread pan

Measuring spoon

Kneading blade (not shown but at the bottom of the pan)

Housing

FUNCTION INTRODUCTION



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and the indicating light the Basic program is on. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

- To start a program, press the "**START/STOP**" button once. A short beep will be heard and the program starts. Any other button is inactivated except the "**START/STOP**" button after a program has begun.
- To stop the program, press the "**START/STOP**" button for about 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button discontinuously the 5 menus will be cycled to be indicated by the LED under the indicator cover. Select your desired program. The functions of 5 menus will be explained below.

1. **Basic/Basisprogramm**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **Whole wheat/Vollkornprogramm**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
3. **QUICK/Schnellprogramm**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
4. **Dough/Teig**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
5. **Bake/Backfunktion**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings. Note: The operating time of every setting:

- **Basic** 3:00
- **Whole wheat** 3:40
- **Quick** 1:30
- **Dough** 1:30
- **BAKE** 0:30

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking.

When bread is kept warm, four LED lights under the Start/stop button are twinkling.

If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 5-8 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 5-8 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted，But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP"** straight to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15℃ and 34℃.

WARNING INDICATION:

The five LED lights under the "MENU" button **are twinkling, while the buzzer keep beep**, it indicates the temperature inside is still too high or the sensor is disconnect. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes, or connect the sensor.

For the first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"
3. set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

- Place the pan in position, then press down and turn clockwise until they click in correct position. Fix, the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
- Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour ,and finally the liquid to get a better kneading result. Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.
- With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,
- Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
- Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- Press the Menu button until your desired program is selected.
- Press the **START/STOP** button to start working.
- For the program of **BASIC**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

  Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
  Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

- Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the breadfrom the pan.
- Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
- If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then shut power supply down.
- When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any Abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled Down, is clean and dry, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

Bread flour: Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results black wheat flour

Black wheat flour also named by " rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike. Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste

corn flour and oatmeal flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide ,making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

- 1tsp .active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
- 1.5tsp .active dry yeast =1 tsp. instant yeast
- 2tsp .active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before us check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.
The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

（1）pour 1/2 cup warm water (45-50⁰C) into a measuring cup

（2）Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.

（3）Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

（4）The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

Salt
is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt ,omit it. And bread would be larger if without salt.

Eggs
can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

Grease ,butter and vegetable oil
can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

Baking powder
mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

Soda The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

Water and other liquid
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg ： apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight
One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Weighing liquid ingredients
Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

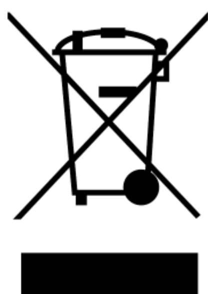
Measure dry powder
Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

Ingredient sequence
The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When Placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is im-proper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover sev-eral times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
6	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
7	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
8	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
9	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
10	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
11	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
12	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press **start/stop** to interrupt the program ahead 5-10 min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Technical specifications

Description:	Bread Maker Mini bread maker with loaf size selection
Volume:	0,5 l/1,2 lb
Model no.:	BBA3001
Voltage rating:	AC 230V, 50Hz
Power consumption:	530 Watt



Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.
(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

If this product should be defective, despite our high standard quality control, please contact the service & support hotline.
The hotline is available Monday through Friday from 10am to 6pm at this number:

0180 5 - 22 17 84 (€ 0,14 / Min. Germany only)

If the product needs to be sent to the servicecenter, please call service & support.

GENIUS HOME
BBA3001
VERSION SW /ER 06-2008
GE-BBA3001-DE-A5.PDF

Hergestellt für:
JGC Company GmbH - 50739 Köln - Germany

GENIUS
HOME